

Červený zelný salát s hroznovým vínem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Jablečný ocet 2 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Třtinový cukr 2 lžička
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Panenský olivový olej 2 lžíce
- Červené zelí hlávka 1 ks
- Nasekaná petrželka 1 hrst
- Jarní cibulka 6 ks
- Modré hroznové bobule 2 hrnek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 □ Na zálivku prošlehejte ocet, hořčici, cukr a 1 lžičku soli a opeřete.

2 V míse smíchejte nakrouhané zelí, petrželku, jarní cibulku a hroznové víno a smíchejte se zálivkou. Zakryté dejte před podáváním rozležet na 1 až 4 hodiny do lednice. Před podáváním vmíchejte olej.